Procedury dla pracowników Szkoły Podstawowej nr 3

im. Noblistów Polskich w Gryfinie

* Podstawa prawna
* Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm. )
* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 29 kwietnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 781).
* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 marca 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. poz. 410, 492, 595, 642, 742 i 780)
* Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 5 czerwca 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567);

**NUMER TELEFONU DO**

- POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ

 W GRYFINIE: 91 416 23 43

- SEKRETARIATU SZKOŁY: 91 416 47 11

* **Przebywanie osób trzecich na terenie szkoły**
* Należy bezwzględnie przestrzegać zasady zamkniętych drzwi do szkoły.
* Ograniczamy przebywanie osób trzecich w placówce do niezbędnego minimum (tylko w wyjątkowych sytuacjach – awarie związane z naprawą różnych sprzętów), z zachowaniem wszelkich środków ostrożności (min. osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe, dezynfekcja rąk, tylko osoby zdrowe – każdorazowo osobie wchodzącej na tern placówki mierzona jest temperatura – termometrem bezdotykowym).
* **Zasady postępowania z dostawcami towarów do placówki:**
* Dostawcy towarów nie mogą wchodzić do budynku, pozostawiają towar przed drzwiami wejściowymi od strony kuchni.
* Dostawca towarów i pracownik szkoły (intendent, kucharka, pomoc kuchenna) zobowiązani są pamiętać o konieczności utrzymania odległości (min 2 m) oraz zasłaniania ust i nosa maseczką/przyłbicą, w kontakcie ze sobą.
* Dostawca towarów i pracownik szkoły (intendent, kucharka, pomoc kuchenna), podczas przyjmowania towaru, druków dostaw, faktur powinni mieć również założone rękawiczki, a po przyjęciu towaru zgodnie z zasadami zdjąć rękawiczki.
* Myć i dezynfekować ręce przed i po każdej dostawie i transakcji.
* **Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni**
* Każda osoba ( rodzic/opiekun prawny przyprowadzający dziecko, pracownik szkoły) wchodząc do budynku szkoły musi obowiązkowo zdezynfekować ręce, musi mieć założone rękawiczki, oraz zakryte nos i usta.
* Każdy pracownik przed rozpoczęciem pracy i po jej zakończeniu będzie miał mierzoną temperaturę termometrem bezdotykowym
* Woźna oddziałowa i nauczyciel przebywający w sali z dziećmi nie muszą nosić maseczki/przyłbic, rękawiczek jednorazowych, oraz nie kontaktują się z innymi pracownikami.
* Nauczyciel i woźna oddziałowa wychodząc z dziećmi na boisko szkolne muszą mieć maseczki/przyłbice i rękawiczki jednorazowe.
* W łazienkach dzieci, pracowników zamieszczone są informacje/instrukcje o: myciu rąk, dezynfekcji rąk, prawidłowym nałożeniu i zdjęciu rękawic oraz maseczki.
* Wszyscy pracownicy regularnie myją ręce wodą z mydłem oraz dopilnowują, aby robiły to dzieci, szczególnie po przyjściu do przedszkola, przed jedzeniem i po powrocie ze świeżego powietrza, po skorzystaniu z toalety.
* Woźna oddziałowa, dokładnie myje z użyciem detergentów lub dezynfekuje, wykorzystywane w zabawach (w salach i na powietrzu) przybory sportowe (piłki, skakanki, obręcze itp.), zabawki, po użyciu przez dzieci. Woźna oddziałowa zobowiązana jest do kilkukrotnego w ciągu dnia mycia z użyciem detergentów i dezynfekowania stolików i krzeseł w salach, z których korzystają dzieci i opiekunowie. Prowadzony jest monitoring tych czynności (załącznik nr 1).
* Każdego dnia po zakończonych zajęciach odbywa się dezynfekcja sali (ściany, drzwi, meble, podłogi) i zabawek. Prowadzony jest monitoring tych czynności (załącznik nr 1).
* Kilka razy dziennie dezynfekowane są toalety dla pracowników, ciągi komunikacyjne, poręcze, klamki, parapety, włączniki, oraz prowadzony jest monitoring tych czynności (załącznik nr 1).
* Po każdym skorzystaniu dziecka z toalety jest ona dezynfekowana.
* Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ścisłe przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, tak aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
* Cały personel placówki zaopatrzony zostaje w indywidualne środki ochrony osobistej — jednorazowe rękawiczki, maseczki na usta i nos.
* Pracownicy kuchni, przy organizacji żywienia dla dzieci w przedszkolu, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, zobowiązani są zwrócić szczególną uwagę na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
* Pracownicy kuchni podczas przygotowywania posiłków muszą używać maseczki/przyłbicy i rękawiczek jednorazowych, oraz zachować bezpieczną odległość między stanowiskami pracy.
* Pracownicy kuchni powinni myć ręce:
* przed rozpoczęciem pracy,
* przed kontaktem z żywnością – surową i przetworzoną,
* po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
* po zajmowaniu się odpadami,
* po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
* po skorzystaniu z toalety,
* po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
* po jedzeniu lub piciu,
* po kontakcie z przedmiotami osobistymi np. telefonem.
* Posiłki dla dzieci przygotowywane są w kuchni szkolnej, wyznaczony przez dyrektora pracownik odbiera je w maseczce/przyłbicy i rękawiczkach jednorazowych, dostarcza pod drzwi sali i zostawia, po czym woźna oddziałowa odbiera (w maseczce/przyłbicy i rękawiczkach).
* Podczas rozkładania posiłków woźna oddziałowa musi mieć maseczkę/przyłbicę i rękawiczki jednorazowe.
* Po skończonym posiłku naczynia wystawiane są przed salę, po czym odbiera je wyznaczony pracownik.
* Wszyscy pracownicy placówki zobowiązani są do bezwzględnego przestrzegania dobrej praktyki  w celu zredukowania ekspozycji i transmisji chorób/przenoszenia wirusów, które obejmują:
* właściwą higienę rąk,
* właściwą dezynfekcję rąk,
* higienę kasłania/kichania,
* higienę zakładania i zdejmowania maseczki i odzieży ochronnej,
* zasady bezpieczeństwa żywności,
* ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel).

Załącznik nr 1

Karta kontroli mycie i dezynfekcja pomieszczeń i urządzeń sanitarnych,

oraz ciągów komunikacyjnych.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data | Godzina | Podpis osoby dokonującej dezynfekcji |
|  |  |  |